37e Année. — Tome LXXII. N° 1860 Paris, 20 Février 1930

REVUE DE VITICULTURE

LA LOI DU 1er JANVIER 1930 ET LES RELATIONS INTERNATIONALES

L'article 4 de la nouvelle loi sur les vins a provoqué de vives protestations de la part de certains représentants du commerce des vins et de la grande industrie. On nous menaçait de représailles de la part de nos voisins italiens et espagnols et de la rupture de nos accords commerciaux avec d'autres pays exportateurs de vins.

Ces craintes ne se sont heureusement pas réalisées jusqu'ici et il n'y a pas lieu de s'en étonner. Qu'exigeons-nous, en effet, dans le nouvel article de loi ? Que les vins étrangers soient importés, mis en circulation et en vente, sur notre territoire, *sous l'indication de leur pays d'origine*. Or, que lisons-nous dans la loi italienne du 12 avril 1917 ? Ceci : « Les vins provenant de l'étranger sont exclus des ports francs et *ne peuvent faire l'objet dans le Royaume d'aucune manipulation, d'aucun coupage ou d'aucun mélange.* » Et une loi du 15 octobre 1925 prohibe les vins étrangers contenus dans des récipients portant des indications de nature à les faire prendre pour des produits italiens. Quant à la loi espagnole du 29 avril 1926, elle prescrit que « les vins et les boissons alcooliques provenant de l'étranger *ne pourront être vendus en Espagne que sous le nom de leur pays d'origine.* »

On voit que nous n'avons fait que suivre l'exemple de nos voisins. Pas plus qu'eux nous ne prohibons les vins étrangers, nous exigeons seulement qu'ils soient vendus comme tels.

Mais il y a plus et il ne faut pas oublier que le principe de la mesure qui vient d'être mise en vigueur avait été admis, il y a plus de vingt ans, dans la loi douanière du 1er février 1899, dont l'article 2 est ainsi conçu : « Sont prohibés à l'entrée, exclus de l'entrepôt, du transit et de la circulation, tous vins étrangers ne portant pas sur les récipients une marque indélébile indicatrice du pays d'origine. » Cette loi n'a guère eu d'effet, il est vrai, parce qu'elle était dépourvue de sanctions suffisantes.

La disposition de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 n'est donc pas une chose nouvelle chez nous, comme on pourrait le croire à entendre les reproches adressés à ses auteurs. Ceux-ci ne se sont pas laissés aller à rêver, pour la viticulture, de mesures de protection d'un caractère exceptionnel et inédit. Ils n'ont fait que reprendre un texte ancien, en profitant de l'expérience acquise pour lui assurer toute son efficacité.

Si la mesure dont il s'agit n'est pas nouvelle en ce qui concerne les vins, elle n'est pas non plus exceptionnelle, en ce sens qu'une loi du 11 juillet 1906 a organisé une protection tout aussi sévère pour les conserves françaises de poissons et de légumes et pour les prunes françaises, en exigeant que ces produits portent l'indication de leur pays d'origine lorsqu'ils sont introduits en France pour la consommation, admis à l'entrepôt, au transit ou à la circulation, exportés, mis en vente ou détenus pour un usage commercial.

Afin d'empêcher la fraude par changement de récipient, on a même été jusqu'à prohiber l'entrée des boîtes de conserves de poissons étrangères d'un poids supérieur à 1 kilog.

A quelque point de vue que l'on se place, on voit donc que les protestations soulevées par l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 sont absolument injustifiées. Ce texte ne comporte aucune prohibition d'importer les vins étrangers, il ne dresse pas une partie de la production française contre les autres branches de cette production. L'on ne peut que regretter les attaques assez inconsidérées dont il a été l'occasion et par lesquelles on risquait de provoquer, entre producteurs français, le désaccord dont on proclamait le danger.

JEAN-CH. LEROY.

LE DECRET PORTANT REGLEMENT D'ADMINISTRATION PUBLIQUE POUR L'APPLICATION DE LA LOI DU 1er JANVIER 1930 SUR LES VINS

La loi du 1er janvier 1930 prévoyait, dans son article 7, que « des règlements d'administration publique statueraient sur les mesures à prendre pour assurer son exécution »

Le décret du 8 février dernier vient déjà de régler différentes questions relatives à certaines dispositions de la loi et d'en compléter la réglementation.

L'article premier dudit décret apporte des précisions techniques sur « le degré d'alcool réel » et « l'acidité fixe » des vins, des vins de coupage dont il est question aux §§ 1er et 2 de l'article premier de la loi.

Nos lecteurs se rappellent que l'article premier susvisé « interdit d'importer, de vendre, de mettre en vente, de détenir en vue de la vente, sauf pour la distillerie et la vinaigrerie, des vins de coupage renfermant moins de 9 degrés d'*alcool réel* ainsi qu'*une acidité fixe* insuffisante pour qu'en ajoutant le chiffre de l'acidité au degré d'alcool, la somme de ces deux chiffres soit supérieure à 12,5. En outre, est dit vin de coupage tout vin résultant du mélange par le négociant, de vins de provenance différente.

En conséquence, l'article premier du décret précise que le degré d'alcool réel est le degré alcoométrique centésimal, c'est-à-dire le volume d'alcool absolu existant dans 100 volumes de vin considéré et dosé par distillation.

L'acidité fixe est l'acidité due aux principes acides fixes du vin, évaluée en grammes, par litre, d'acide sulfurique monohydraté.

La détermination de l'alcool réel et de l'acidité fixe nécessaires pour se conformer à l'interdiction prescrite par l'article premier de la loi, doit être faite en employant la méthode officielle d'analyse des vins.

La somme (12,5) « alcool plus acidité fixe » s'obtient en ajoutant au nombre indiquant le degré alcoométrique centésimal, le nombre représentant l'acidité fixe du vin.

Le vin de coupage dont la vente est interdite, sauf pour la distillation et la vinaigrerie, suivant les termes de l'article premier de la loi, est celui qui a un degré alcoométrique inférieur à 9° ou dont la somme « alcool plus acidité fixe » est inférieure à 12,5 (article premier).

Il importait, d'autre part, par opposition aux vins de coupage ainsi définis dont la vente est interdite, de définir certains mélanges qui ne sont pas des vins de coupage : c'est ainsi que l'article 2 du décret établit que le mélange de vins ayant droit à une appellation d'origine ou confondus dans un même récipient pour leur transport de la cave du récoltant au chai du négociant, ne constitue pas un vin de coupage. En outre, le mélange de vins, originaires d'un canton ou de communes limitrophes de ce canton, dans une même région, n'est pas considéré comme vin de coupage lorsqu'il est d'un usage local loyal et constant de mélanger des vins en vue de la vente (article 2).

De plus, on se rappelle que l'article 2 de la loi édicte certaines prescriptions relatives à la vente des vins non de coupage, dont l'article 3 du décret précise les termes : l'indication du lieu d'origine sur les récipients, factures et pièces de régie, pour les vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine, devra être libellée de la façon suivante : « vin de pays provenant de... ». Le lieu de production sera alors désigné par le nom du canton.

Dans le cas de vins ayant droit à une appellation d'origine, le lieu de production sera désigné par le nom de la commune à moins qu'il ne constitue, lui-même, une appellation d'origine. Dans cette dernière hypothèse, et sous la même réserve, on utilisera un nom de localité figurant au cadastre, suivi du nom du département.

L'indication du lieu de production, dans ces divers cas, sera inscrit sur les bouteilles, au moyen d'une étiquette spéciale, de forme rectangulaire, de la dimension de 6 cm. de long sur 3 cm. de large, qui ne pourra recevoir aucune autre inscription (caractères noirs sur fond blanc) ; toutefois, en cas de consommation sur place ou d'enlèvement séance tenante par l'acheteur, ces indications ne seront pas nécessaires (article 3).

Le § 3 de l'article 2 de la loi prévoit, on le sait, pour les vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine, la fixation, chaque année, pour chaque région, et par décret, de la composition au-dessous de laquelle les vins provenant de ces régions seront déclarés impropres à la vente hors du département : l'article 4 du décret précise que la décision en question sera un règlement d'administration publique et qu'il aura pour objet de fixer :

1° les conditions d'établissement du casier vinicole de chaque région, en

vue d'établir les caractéristiques et la comparaison normale des vins produits dans ces régions ;

2° le délai maximum dans lequel pourra être rendu le décret du Ministre de l'Agriculture, prévu au § 3 de l'article 2 de la loi, rappelé ci-dessus.

La liquidation de la situation actuelle en ce qui concerne les vins de coupage déclarés impropres à la vente hors du département de production, par application du § 3, de l'article 2 de la loi, se fera de la façon suivante, d'après l'article 5 du décret :

Les marchands en gros devront faire à la recette buraliste des contributions directes, dans le délai de huit jours, une déclaration des stocks de vins de coupage existant en leur possession et non conformes aux dispositions de la loi.

Ces stocks seront livrés, en l'état, à la vente jusqu'à épuisement.

Un délai, expirant au 1er octobre 1930, sera accordé aux commerçants en gros et aux commerçants de détail pour se conformer aux dispositions précédentes dans leur ensemble (titre I), pour l'écoulement des vins mis en bouteilles, et de tous documents et objets de publicité.

Le titre II du décret est relatif aux vins importés, dont il a pour but d'interdire l'emploi pour les coupages et de réglementer rigoureusement les entrées et les sorties chez les marchands en gros et chez les détaillants.

A cet effet, l'article 6 dispose qu'à l'exception des vins d'Algérie et, dans la limite du contingent annuel admis en franchise des droits de douane, des vins en provenance de Tunisie, les vins importés de l'étranger, des colonies françaises et pays de protectorat devront être conservés sans coupage par les marchands de boissons en gros.

Les vins importés par les marchands en gros, après vérification par les employés des contributions indirectes, seront installés dans des vaisseaux, caisses ou casiers avec la mention apparente (caractères de 3 cm. de hauteur) du pays d'origine et du degré alcoolique réel (article 6).

Tout marchand de vins en gros sera, en conséquence, soumis à la tenue d'un compte spécial d'entrée et de sortie des vins importés, assujettis aux prescriptions précédentes. Ce compte, arrêté mensuellement par pays d'origine et degré alcoolique réel, devra être à la disposition des agents des contributions indirectes et de la répression des fraudes. Les inscriptions sur ce registre porteront toutes les indications nécessaires (quantités reçues ou expédiées, numéro et date de la pièce de régie les accompagnant). Les quantités déjà existantes chez les marchands en gros figureront au début du compte.

Les vins importés, destinés à la fabrication des vins médicamentaux et des apéritifs, seront inscrits, en sortie, au compte spécial. A cet effet, la déclaration du fabricant (article 61 du décret du 21 décembre 1926) mentionnera le pays d'origine, le volume et le degré alcoolique des vins à employer.

Des recensements seront effectués par les contributions indirectes par pays d'origine et par degré alcoolique réel. A l'inventaire annuel, les quantités reconnues en magasin seront reprises à compte nouveau. Si les manquants cons-

tatés excèdent 5 pour 100 des quantités prises en charge depuis le précédent inventaire, il y aura présomption d'enlèvement frauduleux (article 7).

Les détaillants de boissons qui achètent, vendent ou mettent en vente, autrement qu'en bouteilles, des vins importés seront tenus d'avoir un registre analogue à celui des marchands en gros, portant les mêmes indications et soumis au même contrôle.

Mais il convient de remarquer, à propos des détaillants, que les livraisons doivent être faites par eux au fur et à mesure des réceptions ou des livraisons. Mais quant aux livraisons à emporter dans les limites de la tolérance et à consommer sur place, elles pourront faire l'objet d'une inscription globale en fin de journée.

D'autre part, en aucun cas, le détaillant qui livre à la vente des vins importés, ne pourra être autorisé à détenir des registres de laissez-passer (article 8).

L'article 9, enfin, stipule que les dispositions des deux derniers paragraphes de l'article 3 du présent décret (manière d'indiquer le lieu de production sur les bouteilles et dispense de cette formalité pour les vins emportés séance tenante ou consommés sur place) sont applicables aux vins importés dont les récipients doivent porter, en outre, l'indication du degré alcoolique réel.

Tel est, dans son ensemble, ce décret qui développe et précise les dispositions de la loi du 1er janvier 1930. Il tend, dans son fond, à conjurer la crise viticole actuelle due à la surproduction : à cet effet, il débarrasse le marché de toute une catégorie de vins ordinaires à bas degré qu'il destine à la distillation et à la vinaigrerie. Il assure, du même coup, aux vins du Midi, de l'Algérie et de la Tunisie, une vente plus rapide et plus abondante puisque les coupages pour lesquels ils seront désormais employés devront être de forte teneur alcoolique.

Non seulement le décret dont nous venons d'analyser les principales dispositions tend à conjurer la crise en désencombrant le marché et en assurant l'écoulement des vins destinés aux coupages, mais encore il épure le marché et donne aux vins français de toute provenance une garantie d'origine ; en effet, l'établissement du casier vinicole, la fixation annuelle de la composition du vin de chaque région et l'indication rigoureuse du lieu d'origine ou de l'appellation d'origine, sont autant de mesures salutaires qui en prévenant la fraude doivent assurer, à l'intérieur comme à l'extérieur, le succès des produits de notre sol.

Mais ce décret serait incomplet si, outre les dispositions précédentes, visant les vins du pays, il n'en contenait d'autres concernant les vins étrangers. Il ne suffit pas, en effet, d'assainir le marché intérieur, il faut encore le préserver de l'invasion des vins venus du dehors, vins destinés au coupage, qui constituent pour les produits français une concurrence redoutable. Désormais, les vins importés devront être consommés tels quels sans qu'ils puissent être employés à des mélanges. A cet effet, sera effectué un contrôle rigoureux de leurs entrées et de leurs sorties.

Cette réglementation nouvelle, loi et décret pris dans leur ensemble, donne-

t-elle satisfaction au monde viticole ? Oui, pour la généralité des cas. Les vins de cru, les vins destinés aux coupages sont assurés de trouver sur le marché une clientèle suffisante. Moins favorisés se trouvent être les vins à faible teneur alcoolique et en général les vins de crus non classés dont le sort sera remis en question chaque année et qui, s'ils ne correspondent pas à la composition du vin, déclarée officielle, ne pourront trouver acquéreur en dehors de leurs départements de production. Les viticulteurs de ces régions deviendront alors, dans les années pluvieuses, les clients obligés des producteurs du Midi et de l'Algérie ; leurs frais de production se trouveront, de ce fait, majorés, au détriment de la masse des consommateurs, acheteuse de vins à faible degré. La réforme, excellente en elle-même, aboutirait-elle, finalement, à un renchérissemnt général des vins de consommation courante ?

De même, s'il importait, pour conjurer la crise, de délivrer le marché de la menace étrangère, les mesures salutaires prises à cet égard n'auront-elles pas leur contrepartie fâcheuse dans un mécontentement général suscité chez des nations telles que le Portugal, l'Espagne et la Grèce ? Celles-ci s'empresseront alors de crier à la violation des traités établis, notamment en ce qui concerne l'importation en France de leurs vins comme vins de coupage ? Autre danger non moins grave qui pourrait avoir des répercussions profondes sur la vie économique de la France, tributrice de ces pays pour son commerce et son industrie.

En présence de cette réglementation nouvelle, nous nous devions, ici, de poser certaines questions et de soulever certains problèmes. Mais, en même temps, nous faisons pleine confiance au gouvernement pour compléter et parachever l'œuvre qu'il a si vigoureusement entreprise pour le salut de notre viticulture nationale.

CHARLOTTE DROUARD,
rédactrice,
secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

DISTILLATION LIBRE

Considérations générales

Pour résoudre les crises de surproduction, il ne suffit pas d'appliquer des remèdes, il faut pratiquer une véritable opération chirurgicale.

La surproduction, c'est un abcès périodique. Il faut le crever. Ici le bistouri c'est l'alambic.

Il y a trente ans que nous soutenons la même thèse. Les événements nous donnent encore raison.

L'idée est en marche et rien ne l'arrêtera ou la vigne sombrera. Sans doute, ils ne mourront pas tous, les vignerons, mais tous seront frappés.

En viticulture, comme dans toutes les autres branches des produits du sol, on distingue des récoltes maigres et des récoltes grasses.

Dans les années déficitaires, quand un fruit est rare, il se vend toujours cher. Et les viticulteurs ont montré qu'ils savaient quelquefois vendre leur vin à des prix avantageux.

Dans ces années-là, il nous suffit d'être protégés contre la fabrication artificielle et nous le sommes par la loi de 1907 et par nos organisations syndicales veillant à la répression des fraudes.

Mais dans les années d'abondance, quand il y a trop de vin et par surcroît de mauvais vins, c'est la baisse, la mévente, jusqu'à ce qu'un fléau, gelée, ou Mildiou (quelquefois les deux) viennent rétablir l'équilibre.

Triste paradoxe : devant ses foudres pleins, le vigneron en est réduit à attendre, après avoir dépensé de 6 à 8.000 francs par hectare pour produire son vin, qu'un accident chimérique vienne le sauver de la débâcle !

Alternative non moins angoissante pour le vigneron : dans l'abondance, c'est la chute verticale des cours, avec des écarts de 50 à 100 francs l'hectolitre, faisant perdre d'un coup le bénéfice de plusieurs bonnes années ; dans la disette, quand les cours montent, laissant espérer une juste compensation, c'est le barrage de la concurrence des vins exotiques ! Cruelle déception.

Et cette situation déconcertante, la viticulture la doit à la législation actuelle qui régit et réglemente, contrairement à ses intérêts, sa vie économique.

Il faut réformer la législation de la distillation

Dans les années d'abondance, il n'y a que la distillation pour faire disparaître les excédents et les vins anormaux. Quand le propriétaire pouvait distiller chez lui, il n'y avait pas de mauvais vins sur les marchés.

Vins de lie, vins piqués, vins malades, excédents étaient livrés aux flammes. Il n'était point question alors de bisulfite, de tanin, d'acides tartriques, citriques et autres, de benzoate, etc.

L'alambic a certainement rendu à la viticulture plus de services que le Laboratoire et l'alcool a fait plus pour le bon vin que les discours politiques et les produits œnologiques.

M. Semichon, le savant directeur de la Station œnologique de l'Aude, a publié, le 6 janvier, dans la *Revue de Viticulture*, une étude : « Le problème de la vigne et du vin », dont je détache les lignes suivantes :

« Jusqu'en 1875, ce fut pour les vignobles une période de prospérité... Heureusement pour eux, les vignerons jouissaient alors de la libre distillation. En dépit de quelques apparences, il a été démontré que la fraude des bouilleurs de cru ne s'est pas exercée dans les pays de grande production comme dans d'autres régions.

« Le Midi viticole a surtout utilisé la libre distillation à transformer en 3/6 ses excédents de vins des années d'abondance, pour les garder et les employer les années suivantes en les versant dans ses vendanges. Les vignerons y retrouvaient le prix du degré vin ; la conservation des 3/6 était facile et sûre. Comme au temps où le commerce des eaux-de-vie était prospère, la distillation

assurait encore l'équilibre entre les années grasses et les années maigres.

« C'est ainsi que la récolte énorme de 1875 (83 millions) s'écoula sans difficulté. Le cours des vins était tombé à 5 francs après la récolte, il remonta peu à peu à 30 francs l'hectolitre, les alambics s'étaient rallumés, les 3/6 librement conservés à la propriété s'écoulèrent dans les cuves à vendange durant les années suivantes...

« Le 29 décembre 1900, la loi dégrevant les boissons hygiéniques imposait en compensation une réglementation de la distillation, qui était une véritable suppression de la liberté de distiller et de l'usage du vinage à la cuve.

« Elle tombait précisément au moment où deux grosses récoltes successives, 1900 et 1901, exigeaient plus que jamais le travail des alambics.

« Ce fut un effondrement dont la viticulture ne pouvait se relever. »

Voilà l'origine des crises économiques dont nous souffrons : l'étranglement du droit de distiller pour le bouilleur de cru.

La lutte pour la vérité économique

En 1926, la Société Départementale d'Agriculture de l'Hérault adoptait la résolution suivante :

« L'Assemblée reconnaît à l'unanimité qu'il faut distiller des vins pour éviter des crises viticoles et réserver les alcools de vins à la consommation de bouche.

« Mais il importe d'obtenir préalablement :

« 1° le relèvement des tarifs douaniers pour préserver la production nationale de la concurrence étrangère ;

« 2° de régler la question de la production algérienne. »

Dans cette même séance, la Société Départementale préconisait :

Une forme de vinification qui devrait rallier tous les viticulteurs : « que soit autorisée l'addition aux moûts et aux vendanges de l'alcool de vin à 86° minimum, jusqu'à concurrence de 2 degrés au plus, par 100 kg. de vendanges ou 100 litres de moûts et sur des moûts de 8° au moins. »

Le 6 janvier dernier, la Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne, après avoir mis en relief le rôle nécessaire de la distillation, émet un vœu en faveur du rétablissement à la cuve avec de l'alcool de vin jusqu'à concurrence de 1 litre 5 par 100 kg. de vendanges et sans qu'il puisse dépasser 11°.

Dans le Centre, 13 à 14 départements se sont déclarés favorables à l'emploi de l'alcool en vinification.

La section communale de Montpellier de la C. G. V. demande le 21 janvier la distillation libre.

La Société Centrale d'Agriculture du Gard demande l'autorisation de viner les vendanges en franchise avec de l'alcool produit à la propriété.

Nous sommes convaincus qu'il y a dans le monde viticole une grosse majorité en faveur de la distillation libre et de l'emploi modéré de l'alcool de vin en vinification.

Le Comité de Puichéric, qui est en somme l'expression populaire du mouvement de défense viticole, s'est rallié à cette revendication.

Solution. — Etablissement pour le vigneron du droit de distiller

Distillons. Pour sauver le vin, sacrifions le marc. En médecine, devant un accouchement difficile, l'intérêt de l'humanité commande de sacrifier l'enfant pour sauver la mère. Entre deux maux, il faut toujours choisir le moindre.

En viticulture, le même devoir s'impose.

Pour sauver le produit principal, il faut sacrifier le sous-produit.

Mieux vaut supporter une crise d'alcool qu'une crise de vin. Il est plus commode de loger et de conserver l'alcool, que de loger et de conserver du vin. L'alcool c'est du franc-or. On peut le monnayer.

Comme autrefois et mieux qu'autrefois, car il y a aujourd'hui les distilleries coopératives qui permettent aux petits et moyens propriétaires d'user de ce droit.

Les vignerons distilleront, si la distillation est débarrassée de toutes les entraves dont le législateur l'a entourée.

Les vignerons distilleront, s'ils ont la faculté d'utiliser dans leurs vendanges une partie de leur 3/6.

Les vignerons distilleront, si la garde et la conservation de leur alcool ne les expose pas, en cas de vol ou de perte, à être ruinés par un procès de régie.

Les vignerons distilleront s'ils sont assurés de l'écoulement de leurs alcools de vins.

Cet écoulement, ils doivent le trouver largement :

1° dans le vinage à la cuve (100 à 120.000 hl. au moins pour toute la France) ;

2° dans les mutages et vinages des vins doux, mistelles, vermouths, apéritifs à base de vin (80.000 hl. au moins), soit 200.000 hl. d'alcool pur environ, dont la distillation nécessitera tous les ans la disparition de 2 à 2 millions 500.000 hectolitres de vin ;

3° enfin, cet écoulement de l'alcool de vin doit être garanti par la mesure qui s'impose.

A savoir : que dans les années où la récolte dépassera 55 millions en France et 10 millions en Algérie, les alcools sous-produits (marcs et piquettes) seront livrés, par décret, aux usages industriels au prix de l'alcool d'industrie, afin que les alcools provenant de la distillation de vins soient seuls réservés pour la consommation de bouche.

Donc nous estimons que *la formule : Distillation libre ; vinages et mutages à l'alcool de vin (pas vinique) ; la loi du cadenas appliquée aux alcools de sous-produits, dans les années d'abondance*, constituerait pour la viticulture un régulateur naturel et permanent.

ANTONIN PALAZY,

président de la Société Départementale d'encouragement à l'Agriculture de l'Hérault, membre de la Chambre d'Agriculture, président de la Coopérative de Distillation de Vendres.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1930 (H. A.) — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La C. G. V et l'importation des vins d'Algérie. — Règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne le commerce des vins de liqueur, des vermouths et des apéritifs à base de vin. — L'Institut technique de pratique agricole. — Bibliographie

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1930. — Toujours sous l'impression du coup de massue de la publication des disponibilités de la campagne 1929-1930, le marché a vu les cours s'affaisser progressivement et nous en avons rendu compte dans chacun de nos numéros Il semble qu'une reprise se fasse sur les beaux vins, recherchés maintenant que les vins étrangers qui servaient jadis aux coupages, vont être obligatoirement délaissés par les négociants français. Y aura-t-il assez de ces vins de haut degré, de belle couleur, riches en extrait, en Roussillon, Languedoc, Vallée du Rhône et Algérie-Tunisie, pour remonter les vins *normaux* mais de degré minime et peu colorés des autres régions de notre pays ? Si non, le but des auteurs de la loi sera atteint, qui voulaient débarrasser le marché des vins d'abondance, anormaux ou non, et favoriser les beaux vins de coteau. En effet, l'habitude de consommer des « vins de pays » non coupés avec des vins d'autre provenance, agréables, fruités et frais, mais ne supportant pas l'eau, à table, n'est pas encore entrée dans les mœurs et on peut rester sceptique sur l'abondance de tels vins dans les chais des négociants en gros. Qui vivra verra ! En tous cas le marché de ces vins est fortement touché en ce moment, les courtiers délaissant par erreur sans doute, les vins de pays qui n'ont pas les constantes (9 degrés d'alcool et 12.5 de somme alcool + acidité fixe), exigées

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1929	1928	1929	1928	1929	1928
1. Octobre.....	7.174.400	8.095.743	4 331.180	3 767.523	13.413.342	11.911.404
2. Novembre...	5.011.345	5.212.393	4.201.000	4.090.611	13.779.741	12.562.739
3. Décembre...	4.186.498	4.162.900	3.905.367	3.719.316	13.675.522	12 600.402
	1930	1929	1930	1929	1930	1929
4. Janvier.....	4.229.582	4.399.152	4.216.207	3.961.004	13.557.792	12.638.532
Totaux.....	20.601.825	21.870.188	16 653 754	15.538.454	13.557.792	12.638 532

par la loi pour *les seuls vins de coupage !* Certains marchés, dûment passés, ont dêtre été résiliés pour des vins de cette catégorie.

Le tableau ci-joint renseigne sur les sorties du mois de janvier, la consommation taxée et les stocks du commerce. Pour le total des quatre premiers mois, ls sorties sont en déficit sur 1929 de 1.200.000 hectolitres, la consommation en excédent de 1.100.000 hectolitres. Les stocks du commerce ont baissé de 200.000 hectolitres depuis novembre 1929. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avions cru, à la fin de la semaine dernière, que le beau temps un peu sec dont nous avons été gratifiés pendant trois ou quatre jours allait nous permettre d'activer nos travaux du vignoble en retard : fumures et labours. Malheureusement, un vent d'Est glacial a vite succédé au vent du Nord ; et la pluie n'a pas tardé à nous revenir fine et persistante dans l'Hérault et le Gard ; abondante et mêlée de neige dans l'Aveyron, l'Aude, les Pyrénées-Orientales où des inondations ont fait quelques dégâts et raviné pas mal de terres en cultures.

Voilà encore les façons culturales bien retardées, puisque dans beaucoup de vignes de plaine, l'eau est sur la surface, le sous-sol étant saturé depuis la longue période de pluies que nous venons d'avoir.

Pendant les quelques beaux jours secs, on avait commencé à se procurer les racinés porte-greffes pour faire les remplacements ou les plantations. Il va falloir conserver ces racinés dans le sable jusqu'au moment où le sol préparé pourra les recevoir. Avec le terrain imprégné d'eau, bien recommander aux ouvriers agricoles de ne pas piétiner la terre sur les racines, comme ils ont malheureusement trop l'habitude de le faire et quelquefois le piétinement se fait jusqu'en haut.

Le tassement des terres humides est très nuisible aux bonnes reprises, surtout si le terrain est argileux. Avoir soin aussi, au moment des plantations, de butter la terre contre le sujet jusqu'à l'empâtement des pousses. Ce buttage préserve le jeune plant des fortes gelées ou le garantit de la dessication. Ce n'est pas le cas cette année ; mais la précaution était utile l'hiver dernier qui n'a pas été pluvieux. Notre région n'a pas eu de pluie pénétrante de janvier à septembre.

Si l'année dernière nous n'avons pas eu de mauvaises herbes dans les vignes, nous nous demandons comment nous parviendrons à nous en débarrasser cette année. Dans les jeunes vignes qu'on ne peut pas encore travailler, on devrait faire arracher par des femmes les herbes qui recouvrent totalement les ceps et pourraient nuire au débourrement.

Nous conseillons, surtout ce printemps où la main-d'œuvre manquera, la charrue déchausseuse pour les vignes qu'on ne veut pas fumer. Cela est moins couteux que la confection des cuvettes par les hommes qui font payer très cher, même à prix fait. Se rappeler que pour conduire la charrue déchausseuse, il faut des laboureurs expérimentés.

La période des pluies persistantes jointe à la mévente du vin sont un obstacle aux fumures qui sont rares cette année. Aussi les maisons d'engrais se plaignent toutes.

Le sous-sol étant bien imprégné d'eau, ne pas se presser cette année pour faire les plantations et les repiquages, dans les vignes qu'on ne peut pas encore labourer.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de cette semaine ont été un peu plus animés que ceux des semaines précédentes. Les cotes de 55 francs affichées ont incité quelques grandes maisons des centres de consommation et de Paris à venir se rendre compte, par eux-mêmes, avec l'intention d'acheter.

Les commissions feraient bien mieux de ne pas publier les cotes les jours de marchés calmes où il ne se fait que de rares achats de vins douteux. C'est

d'ailleurs ce qu'ont constaté les négociants venus cette semaine. Ceux qui n'ont pas voulu repartir sans faire d'achats ont été obligés de payer les vins de bonne tenue bien au-dessus de 55 francs.

Les maladresses de certains dirigeants portent tort à notre région.

Les plants racinés porte-greffes ont bien diminué cette année. On a en ce moment pour 350 et 300 fr. le mille, les racinés qu'on payait l'année dernière 950 francs.

Le règlement d'administration publique concernant la loi vinicole du 1er janvier dernier fait couler beaucoup d'encre et débiter pas mal de paroles dans les marchés. Ce règlement n'est pas toujours bien clair et laisse la porte ouverte aux tracasseries des agents des contributions indirectes dont certains croient être créés pour ennuyer les assujettis.

A force de réglementer, le propriétaire ne sera plus maître chez lui. Cela existe déjà pour le commerçant.

Les parlementaires se remuent pour montrer surtout aux viticulteurs qu'ils s'occupent d'eux et ne pas laisser à certains le monopole de cette action. Une mission parlementaire, payée par nous, parcourt en ce moment le Midi de la France pour se renseigner, dit-on. Comme si les représentants de nos régions viticoles ne sont pas suffisamment informés de la crise qui commence à sévir et des répercussions qu'elle peut avoir.

On fera force banquets avec palabres reproduits à grand fracas par les journaux régionaux Et le viticulteur croira qu'il est sauvé. Cela allongera toujours l'attente, fera patienter et nous verrons nos contributions augmenter pour payer les dépenses de ces missions et leurs banquets et réceptions. Quelques personnalités régionales se feront mousser aussi.

Nous préférerions moins de bruit et un peu plus d'action. Pourquoi ne pas supprimer radicalement l'autorisation du sucrage ? Pourquoi l'Etat, puisqu'il veut faire quelque chose, ne supprime-t-il pas sa taxe sur les transports ? Pourquoi ne réduit-il pas les droits de circulation vraiment excessifs puisqu'aucune autre denrée ne paie de droits comme le vin ?

La modification de la taxe sur le chiffre d'affaires pour les vins ne sera d'aucun effet pour les vignerons. On fait des lois ; mais pour favoriser certaines entreprises ou sociétés commerciales, on ajoute des paragraphes qui annulent les bienfaits de la loi.

On croit berner le vigneron, mais dans les groupements il y a des clairvoyants. Ce qui le prouve, c'est l'ordre du jour ci-dessous adopté à l'unanimité, le vendredi 7 février, par le conseil d'administration du Syndicat des vins blancs de l'Hérault, réuni à Béziers :

« L'assemblée a examiné attentivement le nouveau règlement d'administration publique concernant le commerce des vins de liqueur, des vermouths et des apéritifs à base de vin ;

« Elle a constaté que si on a accordé aux producteurs de vins blancs satisfaction pour une de leurs plus anciennes revendications (obligation pour les vermouths et apéritifs à base de vin de renfermer au moins 80 % de vin de liqueur, de moût de raisin ou de vin ordinaire loyal et marchand titrant au moins 10° d'alcool), cette mesure est inopérante par le fait de la dernière phrase de l'art. 4 de la loi du 1er janvier 1930 ;

« Tant qu'on pourra préparer des apéritifs avec des vins étrangers, toutes les dispositions prises pour favoriser les producteurs de vins français ne profiteront qu'aux importateurs de vins étrangers ;

« L'assemblée, une fois de plus, proteste avec toute son énergie et au nom de tous les producteurs de vins blancs contre la très grande injustice de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930. Elle pose une question très nette : *Comment et par qui a été en dernière heure introduite cette phrase dans la loi ?*

« Elle renouvellera inlassablement cette question, jusqu'à ce qu'on y ait répondu.

« *Le président :* L. Gaujal. »

Nous félicitons le conseil d'administration du Syndicat des vins blancs de son énergie. Nos parlementaires verront ainsi que les viticulteurs sont moins simplistes qu'on le croit. Mais on ne répondra pas à la question du Syndicat.

Nous lui faisons savoir tout de même qu'il est arrivé pas mal de vins de Grèce au port de Sète ces derniers temps. Une quinzaine en a amené 56.000 hectos. Que ces vins sont destinés à faire des apéritifs et que... !

Peut-être cela facilitera les recherches du Syndicat.

Lorsqu'on a des vins blancs supérieurs et de cru comme à Pomerols, Pinet-Adissan, Paulhan, Aspiran, Cerpas, etc., qui sont sur place et peuvent rivaliser avec les vins étrangers, on ne comprend pas que ces vins disponibles n'aient pas la faveur du commerce français.

Moins de battage, plus de réalisations et surtout celle de la diminution des droits de circulation en maintenant seulement 5 fr. par hectolitre pour la surveillance du vin. — E. F.

La C. G. V. et l'importation des vins d'Algérie. — Dans sa réunion du 29 janvier, la C. G. V. a étudié spécialement la question algérienne. Le président a rappelé qu'une commission avait été désignée à Maumande par la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, en mars 1927, pour étudier le problème de la surproduction, que cette commission s'est réunie à Colmar, lors du Congrès de la Fédération, tenu à Colmar le 15 mai 1928, qu'elle s'est encore réunie à Montpellier le 22 juillet 1929, sur l'initiative de M. Aymes, président de la Fédération et de la Confédération des Vignerons algériens, que, dans cette réunion, la solution à donner à l'aménagement du marché français par la détermination du pourcentage à fournir à la consommation taxée de la France continentale par la production métropolitaine, par la production algérienne, par la production étrangère, fut franchement abordée, que les grandes lignes d'une proposition y furent tracées, qu'enfin au dernier Congrès de Paris, tenu les 16 et 17 décembre derniers, cette dernière proposition mise au point fit l'objet d'une large discussion en commission, et de son adoption avec un amendement dû à l'initiative de la Confédération de la Bourgogne, et qu'en séance plénière, M. Aymes déclara qu'il était obligé de la soumettre à ses mandats et exprima l'espoir que ceux-ci l'accepteraient.

Les choses en étaient là, continue le président, quand nous avons lu dans la presse algérienne le compte rendu d'une assemblée tenue à Alger, le 17 janvier, où, après lecture d'un télégramme dans lequel tous les députés algériens estiment dangereux tout arrangement et toutes concessions, la Confédération des Vignerons algériens déclare ne pouvoir se rallier à la proposition faite par les associations métropolitaines, donne mandat à ses représentants de continuer les négociations engagées et aussi de présenter un rapport à la prochaine assemblée fixée au 26 mars.

Une lettre de M. Aymes, dont il est donné lecture par le secrétaire, étant venue confirmer officiellement les comptes rendus de la presse, le Bureau a été convoqué, par dépêche, pour le dimanche 26 janvier.

Après examen de la nouvelle situation créée par les décisions prises par la Confédération algérienne, le Bureau a estimé qu'il fallait en saisir, sans retard, le conseil d'administration.

Les faits étant exposés et les documents lus, une longue discussion a lieu qui aboutit à l'adoption de la résolution suivante :

Résolution

« Le Conseil d'administration de la C. G. V.,

« Après avoir examiné le procès-verbal de la dernière assemblée de la Confédération des Vignerons algériens ;

« Considérant qu'il résulte de ce document — qui appellerait, quant au compte rendu des réunions antérieures, de nombreuses rectifications — que les viticulteurs d'Algérie n'apportent aucune réponse précise aux propositions très nettes et empreintes du plus vif désir de conciliation qui leur avaient été

faites ; qu'ils se bornent à demander la continuation, entre représentants des intérêts métropolitains et algériens, de négociations qui ont déjà trop duré ;

« Décide de reprendre toute sa liberté d'action en vue de la solution équitable et rapide d'un problème qui engage l'existence même de la viticulture métropolitaine. »

Dans sa réunion du 9 février, la C. G. V. a étudié à nouveau la question de l'importation en France des vins algériens.

Après un long échange de vues sur la question de l'importation en France des vins d'Algérie, le Conseil, qui persiste à placer ce problème au premier rang de ses préoccupations parce qu'il engage tout l'avenir de la viticulture, a donné mandat à ses délégués à la Commission Consultative Interministérielle en vue de la défense énergique des intérêts de la viticulture métropolitaine, menacée par la folie des plantations de vignes en Algérie.

La *Voix des Colons*, d'Alger, écrit à ce propos :

« Les ponts sont désormais rompus entre l'Algérie vinicole et les viticulteurs méridionaux, et c'est à la C. G. V. de Narbonne, seule, qu'incombe la responsabilité de cette rupture.

« Alors que depuis quelques semaines, nous sommes l'objet d'attaques particulièrement violentes, nous avons, nous, observé avec loyauté la trêve nécessaire à un calme examen de la situation.

« La C. G. V. de Narbonne a cru devoir brusquer les choses parce que nous n'obtempérions pas à ses injonctions. Nous reprenons notre liberté.

« Nous sommes sur un terrain solide, celui de la qualité de nos vins, et nous avons avec nous tous les consommateurs de l'Ouest, du Nord, de l'Est et du Centre de la France toujours satisfaits des vins que nous leur avons fournis.

« Furieux d'avoir été supplantés dans ces régions, les Méridionaux nous cherchent aujourd'hui querelle, nous leur montrerons que nous sommes de taille à nous défendre. »

Règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne le commerce des vins de liqueur, des vermouths et des apéritifs à base de vin

Le Président de la République française,

Sur le rapport des ministres de la Justice, des Finances, de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie,

Vu la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, modifiée et complétée par les lois des 5 août 1908, 28 juillet 1912, 6 mai 1919, 31 décembre 1921 et 21 juillet 1929 et, notamment, l'article 11 de la loi du 1er août 1905 ainsi conçu :

« Il sera statué par des règlements d'administration publique sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne :

« 1° La vente, la mise en vente, l'exposition et la détention des denrées, boissons, substances et produits qui donneront lieu à l'application de la présente loi ;

« 2° Les inscriptions et marques indiquant soit la composition, soit l'origine des marchandises, soit les appellations régionales et de crus particulières que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes, à titre de garantie de la part des vendeurs, ainsi que les indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente ;

« La définition et la dénomination des boissons, denrées et produits, conformément aux usages commerciaux, les traitements licites dont ils pourront être l'objet en vue de leur bonne fabrication ou de leur conservation, les caractères qui les rendent impropres à la consommation » ;

Vu l'article 91 de la loi de finances du 13 juillet 1925 assujettissant à une taxe les sucres et glucoses employées pour la fabrication des apéritifs à base

de vin et exemptant de cette taxe les vermouths renfermant au minimum 80 p. 100 de vin ;

Vu la loi du 6 mai 1919, modifiée par la loi du 22 juillet 1927, sur la protection des appellations d'origine ;

Vu le décret du 19 août 1921 modifié par le décret du 15 août 1925 sur les vins, vins mousseux et les eaux-de-vie ;

Vu le décret du 22 janvier 1919, réglementant les prélèvements, analyses et expertises pour l'application de la loi du 1er août 1905, en ce qui concerne les boissons, les denrées alimentaires et les produits agricoles ;

Le Conseil d'Etat entendu,

Décrète :

TITRE PREMIER. — *Vins de liqueur*

Article premier. — Constitue une tromperie, réprimée par l'article premier de la loi du 1er août 1905, le fait de fabriquer, de transporter en vue de la vente ou de vendre sous le nom de vin de liqueur, avec ou sans qualificatif, d'autres produits que ceux obtenus avec des moûts de raisins frais, crus ou cuits, partiellement concentrés ou non et additionnés d'alcool, soit avant, soit pendant, soit après leur fermentation, sans cependant que la quantité d'alcool ajouté soit supérieure à celle qui est nécessaire pour porter la richesse alcoolique réelle du vin de liqueur obtenu à plus de 23 degrés.

L'alcool employé devra titrer au minimum :

a) 45 degrés s'il s'agit d'une eau-de-vie obtenue sans rectification ou d'une distillation n'ayant pas donné un produit d'un degré supérieur à 80 ;

b) 86 degrés dans le cas contraire.

Art. 2. — Ne peuvent être considérés comme vin de liqueur propre à la consommation :

Les vins de liqueur atteints d'acescence simple et ayant une acidité volatile exprimée en acide sulfurique supérieure à 2 grammes par litre ;

Les vins de liqueur atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont anormaux.

Est considéré comme une tentative de tromperie, ou une tromperie réprimée par l'article premier de la loi du 1er août 1905, le fait de fabriquer, de transporter en vue de la vente, de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, pour la consommation, des vins de liqueur impropres à cet usage, ou des vins obtenus par mélange de vins de liqueur et de vins de liqueur impropres à la consommation.

Art. 3. — Constituent des manipulations et pratiques frauduleuses réprimées par l'article premier de la loi du 1er août 1905, l'addition aux vins de liqueur, ou aux moûts destinés à la préparation des vins de liqueur, de sucre (saccharose), en quelque proportion que ce soit, et les opérations ayant pour objet de modifier l'état naturel du vin de liqueur, dans le but soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles, l'espèce ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération.

Il est interdit, par application des articles 3 et 4 de la loi du 1er août 1905 et de l'article 4 de la loi du 28 juillet 1912, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, connaissant leur destination, ou de détenir sans motifs légitimes, des produits propres à effectuer les manipulations ou pratiques ci-dessus visées, et, notamment, des substances destinées :

A améliorer et bouqueter les moûts et les vins de liqueur en vue de tromper l'acheteur sur leurs qualités substantielles, leur espèce ou leur origine ;

A guérir les moûts ou les vins de liqueur de leurs maladies en dissimulant leur altération ;

A fabriquer des vins de liqueur artificiels ;

A masquer une falsification du vin de liqueur en faussant les résultats de l'analyse.

Art. 4. — Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses réprimées par l'article premier de la loi du 1er août 1905 les opérations ci-

après énumérées, qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins de liqueur.

1° *En ce qui concerne les vins de liqueur*

Le coupage des vins de liqueur entre eux.

La congélation des vins de liqueur en vue de leur concentration partielle, mais seulement dans une limite telle que la composition du vin reste semblable à celle du vin de liqueur qu'on obtiendrait par la mise en œuvre d'un moût de même origine concentré ayant au maximum une densité de 1,32 à 15 degrés centigrades.

La réfrigération, la pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur.

Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson.

L'addition de sel dans les limites fixées par la loi du 11 juillet 1891.

L'addition du tanin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine.

La clarification des produits blancs tachés, au moyen du charbon purifié exempt de principes nuisibles et non susceptible de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique ; en aucun cas, la quantité de charbon employé ne devra dépasser 500 grammes de produit en pâte, correspondant à 100 grammes de charbon sec, par hectolitre de vin traité.

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur. Les quantités employées seront telles que le « vin » ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, dont 100 milligrammes au maximum à l'état libre. Toutefois, un écart de 10 % en plus de ces quantités est toléré.

La coloration par addition de caramel.

L'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maxima de 50 centigrammes par litre.

2° *En ce qui concerne les moûts*

Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs à une dose inférieure à 20 grammes par hectolitre et par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité.

Le désulfitage par un procédé physique en vue de ramener les moûts sursulfités à une teneur en acide sulfureux telle que le vin de liqueur obtenu ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins de liqueur.

L'addition de tanin.

L'addition d'acide tartrique cristallisé pur.

L'addition de phosphate de chaux commercialement pur.

L'addition de phosphate.

L'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque pur, à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures.

L'emploi des levures sélectionnées.

La cuisson et la concentration partielle, sans que la densité du produit concentré obtenu dépasse la densité de 1,32 à 15 degrés centigrades.

TITRE II. — *Vermouths et apéritifs à base de vin*

Art. 5. — Il est interdit de mettre en vente ou de vendre, de détenir ou de transporter en vue de la vente, sous la dénomination « vermouth » ou toute autre dénomination réservée pour l'usage des apéritifs à base de vin, des boissons d'une richesse alcoolique supérieure à 23 degrés ou renfermant moins de 80 % de vin de liqueur, de moût de raisin ou de vin ordinaire loyal et marchand et titrant au moins 10 degrés d'alcool.

Ces dispositions sont applicables à tous les produits que, pour l'application de

la taxe sur les sucres, l'article 91 de la loi du 13 juillet 1925 a déclarés assimilables aux apéritifs à base de vin.

Art. 6. — Ne constitue pas une pratique frauduleuse réprimée par l'article 1er de la loi du 1er août 1905, l'emploi dans la préparation des boissons visées au présent titre de sucre ou de glucose, à la condition que l'une des indications « sucré » ou « glucosé » soit inscrite sans abréviation, d'une manière apparente, sur les fûts et récipients contenant les boissons ainsi préparées.

Art. 7. — Constituent des pratiques frauduleuses réprimées par l'article 1er de la loi du 1er août 1905 l'emploi, dans la préparation des boissons visées au présent titre.

De matières colorantes autres que le caramel et la cochenille ;

De matières édulcolorantes autres que le sucre, le glocose et les moûts de raisins concentrés à plus de 10 % ;

D'essences, extraits ou teintures alcooliques de matières végétales autres que les essences, extraits ou teintures alcooliques de matières végétales inoffensives.

TITRE III. — *Dispositions communes aux vins de liqueur, aux vermouths et apéritifs à base de vin*

Art. 8. — Dans les établissements où s'exerce le commerce de détail des vins de liqueur, des vermouths et des apéritifs à base de vin, il doit être apposé, d'une manière apparente, sur les récipients, emballages, casiers ou fûts, une inscription indiquant la dénomination sous laquelle le produit est mis en vente.

L'indication du mot « vermouth » est obligatoire pour les produits ayant bénéficié des dispositions de l'article 91 de la loi du 13 juillet 1925.

Art. 9. — L'emploi de toute indication ou signe susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur la nature ou sur l'origine des produits visés au présent décret, est interdit sous quelque forme que ce soit, notamment :

Sur les récipients et emballages ;

Sur les étiquettes, capsules, bouchons, cachets ou tout autre appareil de fermeture ;

Dans les papiers de commerce, factures, catalogues, prospectus, prix courants, et tous moyens de réclame ou de publicité.

Sont notamment interdits :

L'adjonction des qualificatifs « type », « genre », « façon », « goût » ou tous autres synonymes, aux appellations d'origine de ces produits ;

L'emploi, dans la dénomination du produit, d'une appellation d'origine légalement reconnue, pour désigner un vin de liqueur, un vermouth ou un apéritif à base de vin, dans la préparation duquel est intervenu, en quelque proportion que ce soit, un vin n'ayant pas droit à ladite appellation d'origine ;

L'emploi, pour désigner un vin de liqueur n'ayant pas droit à une appellation d'origine, d'une langue étrangère ou l'apposition sur l'étiquette de pavillon, écusson, vues et attributs nationaux. Toutefois, cette disposition n'est pas applicable lorsque la langue étrangère est celle du pays où le produit a été fabriqué.

Les dispositions du présent article sont applicables aux vins pharmaceutiques.

Art. 10. — Il est interdit à toute personne se livrant au commerce des vins de liqueur de faire figurer sur ses étiquettes, marques, factures, papiers de commerce, emballages et récipients, la mention « propriétaire à ... », « viticulteur à ... », « négociant à ... » ou « commerçant à ... », suivie d'un nom d'une région ou d'un cru particulier sur le territoire duquel elle ne possède ni propriété, ni vignoble, ni établissement commercial.

Lorsqu'un nom de région ou de localité constitue une appellation d'origine

aux termes de la loi du 6 mai 1919, les propriétaires, viticulteurs, négociants ou commerçants résidant dans cette région ou localité, quand ils mettent en vente ou vendent un produit n'ayant pas droit à ladite appellation, ne peuvent faire figurer sur leurs étiquettes, marques, factures, papiers de commerce, emballages et récipients le nom de ladite région ou localité qu'à la condition de le faire précéder des mots « propriétaire à ... » ou « commerçant à ... », suivis de l'indication du département où est située la région ou la localité, le tout imprimé en caractères identiques.

Art. 11 — Les dispositions du présent décret sont applicables aux produits importés, sous réserve des stipulations contenues dans les accords internationaux.

Art. 12 — Un délai de six mois, à dater de la promulgation du présent décret, est accordé aux intéressés pour se conformer aux dispositions du titre III, relatives à l'étiquetage des vins de liqueur et apéritifs à base de vins.

Art. 13. — Les Ministres de la Justice, des Finances, de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française et inséré au *Bulletin des lois*.

Fait à Paris le 31 janvier 1930. Gaston Doumergue.

L'Institut technique de pratique agricole reprend ses cours, pour la 17e promotion, le lundi 3 mars 1930, à son siège, 38, rue des Ecoles, Paris (5e arrondissement).

Au sujet de cet organisme, nous ne croyons pouvoir mieux faire que de rappeler les paroles de M. Mario Roustan, ancien inspecteur d'Académie, secrétaire général du Groupe viticole du Sénat : « Il y aurait une monumentale sottise à s'imaginer que, pour diriger une exploitation agricole, les connaissances *pratiques* sont suffisantes. Il y faut des connaissances *scientifiques* non moins nécessaires, on les acquiert dans les écoles d'agriculture. »

Mais tout le monde n'a pas le temps ou les ressources qu'on demande à qui veut les acquérir. Alors, l'*Institut technique de pratique agricole* offre l'enseignement « court ».

Les études y durent quatre mois, leçons faites par des professeurs éprouvés, exercices pratiques accomplis à la ferme de Gournay-sur-Marne.

Ces études sont couronnées par le diplôme d'Ingénieur technique d'Agriculture.

Bibliographie

Dr Bruno Bruni. — *Lavoro preparatorio per la compilazione di une Ampelografia italiana* (1 vol. de 255 pages, ministère de l'Economie nationale, Rome 1929). — Le livre de M. le Dr B. Bruni (255 pages) est une introduction générale aux études ampélographiques et à celle du cépage, en vue de l'établissement d'une ampélographie italienne. Toutes les questions relatives au cépage, à son origine, à ses caractères, à ses variations et aux questions d'hérédité, d'hybridation y sont longuement développées, de même celles qui comprennent la monographie et la description de la variété. C'est une des études les plus complètes et les plus consciencieuses de l'ampélographie générale. — V.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 135 francs; 9°, 140 à 150 fr.; 10°, 155 à 165 fr.; Corbières 11°, 180 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaire 8° à emporter, de 180 fr. et au-dessus; Vin rouge ordinaire de 8° ½, 190 fr. et au-dessus; vin rouge ordinaire 9°, 200 fr. et au-dessus. Vin rouge 10°, 220 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 560 fr.; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 620 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 90 à 2 fr. 80. Vins blancs, de 2 fr. 40 à 2 fr. 90.

Bordeaux. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr.; 5e crus, 7.000 à 8.000 fr.; bourgeois ordinaires, 2.800 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.); graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, 475 à 950 fr.: Mâconnais, 375 à 950 fr.; blancs, 400 à 800 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 260 à 310 francs. Vins blancs de Blois, 210 à 260 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 450 à 550 fr.; Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr.; Noah, de 150 à 200 fr. la barrique nue prise au pressoir du vendeur. Consommation locale active

Algérie. — Vins 1929. 8 février 1930 : Rouge, 6 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Vins blancs, 6 fr. 50 à 8 fr. 50 le degré. Vins rosés de 6 fr. 50 à 6 fr. 75 le degré. Trois-six de vin 96/97°, 750 à 800 fr. les 100°. Marc, 625 les 100°.

Midi. — *Nîmes (17 février 1930).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré, supérieurs, de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré. Costières, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet, à » fr. » le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr.; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc 52°, de 280 fr. à 290 fr. l'hectolitre, pas de cote, insuffisance d'affaires. Vins à distiller, de 4 fr. 50 à » fr. » le degré.

Montpellier (11 février 1930). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 55 à 75 fr. l'hecto; supérieur, de 9°5 à 11°5, de 72 à 110 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (4 février). — Récolte 1929 : Vins nouveaux non logés, de 10 à 11 fr. le degré, logés, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr.; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 16 février 1930.

Vins rouges 1929, de 9 fr. à 10 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (15 février 1930). — Vins rouges 1929, de 8 à 11°, de 7 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré suivant délai retiraison. Alcool, pas d'affaires.

Carcassonne (15 février). — Vins rouges 1929, de 8 fr. » à 10 fr. 50 le degré.

Vins d'Alsace, Strasbourg. — 7 février 1930.

Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr.; vieux, H.-Rhin, de 300 à 350 fr.; B.-Rhin, de 240 à 300 fr. Vins blancs supérieurs : nouveaux 1929. — H.-Rhin, de 380 à 480 fr.; B.-Rhin, de 280 à 360 fr. Vieux 1928. — H.-Rhin, 360 à 480 fr.; B.-Rhin, 320 à 450 fr. Hybrides 1929. — B.-Rhin, 150 à 170 fr. l'hecto nu gare départ.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 123 fr. » à 131 fr.; orges, 74 fr à 81 fr. »; escourgeons, 74 fr. à 77 fr.; maïs, 84 fr. » à 87 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 72 fr. à 80 fr.; sarrasin, 78 fr. à 80 fr. »; avoines, 63 fr. » à 75 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 129 fr. 39 à » fr. ». Buenos-Ayres, 109 fr. 03 à » ». Chicago, 112 fr. 59. — Sons, 40 fr. à 55 fr.; son mélassé, 91 fr. — **Semences** : Blés, 194 à 290 fr.; avoines, 200 à 215 fr.; 204 à 214; seigles, 190 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 200 à 260 fr.; du Midi, de » à » fr. — Hollande commune, de 50 à 120 fr.; jaune ronde, de 38 fr. à 42 fr.; Saucisse rouge, de 40 fr. à 55 fr.; Saint-Malo, 35 fr. à 40 fr.: Rosa, 70 fr. à 85 fr.; Blanche commune, de 30 fr. à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 395 fr. à 425 fr.; foin, 370 fr. à 410 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, 425 fr. à 500 fr.; betteraves, 1.220 fr.; luzerne, 450 fr. à 660 fr.; sainfoin, 240 fr.; vesces, 225 fr. à 230 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 112 fr. à » fr.; d'arachide blanc, 118 fr. à » fr.; Coprah, 92 fr. »; Palmiste, » fr. ».

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 585 fr. à 615 fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, » fr. à 239 fr. 50.

Bétails (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 16 fr. 50. — Veaux, 8 fr. » à 20 fr. ». — Moutons, 8 fr. » à 30 fr. ». — Porcs, 9 fr. » à 18 fr. 30.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 48 %, 72 fr.; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 118 fr. » à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 97 fr. à 98 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 115 fr. 50 à 126 fr. 50; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). 154 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr. — Sung desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 16 fr.; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 128 fr. à 135 fr.; **Soufre trituré**, 112 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 339 fr. 100 kgs; neige, 343 fr. — **Sulfate de fer**, cristalisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux bluteé**, 100 fr. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 500 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Dattes, de 450 fr. à 1.000 fr. — Oranges d'Espagne, 190 à 240 fr. — Poires choix, de 600 à 1.500 fr.; communes, de 200 fr. à 400 fr. Pommes de choix, 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 100 fr. à 250 fr. — Bananes de 625 à 675 fr. les 100 kgs. — Noix sèches, 600 à 800 fr. — Marrons français, de 60 à 250 fr. — Choux-fleurs 100 à 700 fr le cent. — Endives, 150 à 230 fr. — Tomates d'Algérie, de 450 à 600 fr. — Figues d'Espagne, de 450 à 550 fr. — Escarole, de 30 à 250 fr. — Haricots verts d'Espagne, 2.500 à 3.800 fr. — Pois verts d'Espagne, de 400 à 600 fr. les 100 kgs. — Artichauts d'Algérie, de 100 à 190 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.